

menu

Chef Dinner

23. März 2026

EINSTIEG

Salate und hausgemachte Dressings
vom Buffet 18

VORAB aus der Showküche

Rinder Tataki | grüne Papaya | Ponzu |
Limetten-Chili Mayonnaise 22

SUPPE

Consommé | Kaspressknödel |
Schnittlauch 7

oder

 Bärlauch Cremesuppe | Schwarzbrot |
Obers 7

ZWISCHENDURCH

Gefüllte Calamari | 22
Tomaten Fenchel Ragout | Seespargel |
Fregola

oder

 Paprika Krokette | Morcheln | 14
Spargel | Senfkaviar

HAUPTGANG

Dorade Royal | Pak Choi | Polenta | 32
weißer Tomaten Schaum

oder

Challandais Entenbrust | wilder Brokkoli | 32
Rhabarber | Selleriecreme | Orangen Jus

oder



Krautroulade | Edelpilz Reisfülle | 22
Blattsalat | Sauerrahm

KÄSE

Internationale Käse 12
und frische Früchte vom Buffet

DESSERT vom Buffet

Kaiserschmarren | klassische Beilagen 14

oder

Sorbet-Variation 12

*Für unsere kleinen Gäste gibt
es ein zauberhaftes Kindermenü*

Der Menüpreis beträgt € 70,00 pro Erwachsenen bzw. pro Kind ab 15 Jahren. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein spezielles Menü, das auf Ihre Allergene abgestimmt ist. Wir können auch ein vegetarisches oder veganes Menü für Sie zubereiten. Sollten Sie dies wünschen geben Sie bitte bis 13.00 Uhr an der Rezeption Bescheid. Kleine Menüänderungen unter Vorbehalt!